

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



РЕЦЕПТЫ ОСЕННЕГО УЮТА

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

КАК ИСПЕЧЬ ПИРОГ ИЗ УРОЖАЯ?

РЕЦЕПТ ДЕСЕРТА
ИЗ ВИНА И ГРУШ

СУП В ТЫКВЕ, ОСЕННИЙ
И НЕОБЫЧНЫЙ

С 7 ПО 27
СЕНТЯБРЯ

-40%**

159⁰⁰
~~266⁹⁰~~

КОФЕ
РАСТВОРИМЫЙ
«ЧЕРНАЯ КАРТА»
GOLD, с/6, 95/100 г



-30%**

189⁹⁰
~~271⁹⁰~~

ЧАЙ LIPTON
YELLOW LABEL
100 пак., 200 г



ПЛЕД
флисовый,
130 x 170 см

-30%**

299⁹⁰
~~428⁹⁰~~



НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

РЫБКА В ЯБЛОКАХ

Приготовьте аппетитную скумбрию с сочными фруктовыми дольками в пряном маринаде. Яблочный сок и соевый соус придадут рыбе такой вкус, что на ужин тут же соберется вся семья.

1. Разделайте скумбрию (800 г) на филе. В чаше блендера измельчите клюкву (100 г), перец и специи для рыбы. Смесью натрите филе рыбы, а вместо соли слегка сбрызните соевым соусом (30 мл). Оставьте мариноваться на 10–15 минут.
2. Репчатый лук (1 шт.) нарежьте соломкой, зеленые яблоки (200 г) — тонкими полукольцами, а четвертинку лимона — тонкими ломтиками. Перемешайте, поперчите и добавьте соевый соус (1 ст. л.).
3. Из фольги сделайте лодочки, на дно которых выложите яблоки с луком и лимоном, сверху положите филе рыбы мякотью на яблоки. Добавьте на каждое филе по тонкому кусочку сливочного масла и влейте в каждую емкость яблочный сок (80 мл).
4. Запекайте при 180 °С 15–18 минут до готовности рыбы.

40
мин.

СКУМБРИЯ С ЯБЛОКАМИ



СКУМБРИЯ
СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ
н/р, 800 г

-30%**
109⁹⁰
157⁹⁰



-25%**
37⁰⁰
49⁹⁰



КЛЮКВА
ДИКОРАСТУЩАЯ
«КРУГЛОЕ ЛЕТО»
зам., 500 г

-20%**
119⁹⁰
149⁹⁰



ПЕРЕЦ
ДУШИСТЫЙ
KAMIS, 15 г

Д ДИКСИ





-25%**

16⁹⁹ ~~22⁹⁰~~

**АРАХИС
«ДЖАЗ»**
жареный
соленый, 40 г

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



-30%**

119⁹⁰ ~~171⁹⁰~~

**СЫР
OLTERMANNI**
сливочный, 45%, нар., 130 г

**СУХАРИКИ
РЖАНЫЕ
FINN CRISP
ORIGINAL**
200 г



-25%**

74⁹⁹ ~~99⁹⁰~~



-30%**

99⁹⁹ ~~142⁹⁰~~

**СЫР
ПЛАВЛЕННЫЙ
VIOLA**

сливочный, 60%, п/конт, 200 г



**НАПИТОК
MOON BERRY**
сокосодержащий,
алоэ вера,
п/б, 1,5 л



-25%**

79⁹⁹ ~~106⁹⁰~~

ЗА 1,5 ЛИТРА

-40%**

69⁹⁹ ~~116⁹⁰~~

**СЫР
ЧЕЧИЛ
PRÉSIDENT**
белый,
спагетти,
35%, 100 г



**ЭНЕРГЕТИК
ADRENALINE**
в ассортименте:
Game fuel,
Nature, 0,25 л

-30%**

59⁹⁹ ~~85⁹⁰~~



Рецепт СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ

Паста с тунцом и запеченными овощами



Запеченные помидоры, перцы с поджаристым боком и колечки цукини отлично сочетаются с макаронными завитушками. Добавьте к ним нежные кусочки розового тунца — и получится настоящее средиземно-морское блюдо.

Рецепт

1. Красный и желтый сладкий перец (по 1 шт.), цукини (1 шт.) и красный лук (1 шт.) нарежьте средними кусочками, сбрызните оливковым маслом (30 мл) и посыпьте смесью трав. Выложите овощную смесь на противень и запекайте в духовке при 200 °С в течение 40 минут.
2. Макароны (200 г) отварите до готовности. С тунца (1 банка) слейте жидкость и разделите мясо на среднего размера кусочки.
3. Смешайте овощи, пасту и тунец и добавьте щепотку приправ.

40
мин.



-25%**

69⁹⁹
93⁹⁰

ГОРЧИЦА
ФРАНЦУЗСКАЯ
KAMIS

с/б, 185 г

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ AMERIA

в асс.: спагетти, перья рифленые,
спиральки, пружинки рифленые, 400 г

-30%**

19⁹⁹
28⁹⁰

ТУНЕЦ
«МАГУРО»
салатный
натуральный,
ж/б, 185 г

-40%**

59⁹⁹
99⁹⁰

МАГУРО
продукт категории премиум
ТУНЕЦ САЛАТНЫЙ
НАТУРАЛЬНЫЙ





-25%**
109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

**КОКТЕЙЛЬ
ИЗ ОРЕХОВ
И СУХОФРУКТОВ**
«Восточный
калейдоскоп»,
150 г

**Добавьте
В СПИСОК**



**МАЙОНЕЗ ОЛИВКОВЫЙ
«ПРОВАНСАЛЬ» «РЯБА»**
д/пак, 744 г



-40%**
79⁹⁹
~~133⁹⁰~~

НАБОР KAMIS
морская соль, 90 г +
травы итальянской
кухни, 10 г

-40%**
99⁹⁹
~~166⁹⁰~~



**КОФЕ
МОЛОТЫЙ
МОССА FIX
GOLD**
пакет, 250 г

-25%**
199⁹⁰
~~266⁹⁰~~



**КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ
«ЧЕРНАЯ КАРТА»**
Gold, с/б, 95/100 г



-40%**
159⁰⁰
~~266⁹⁰~~



ПРИВЕТ от лета

Чтобы не грустить об уходящем лете, нужно обязательно приготовить румяный овощной пирог. Яркие перцы на пышном тесте напомнят о жарких деньках и создадут по-летнему легкое и веселое настроение.

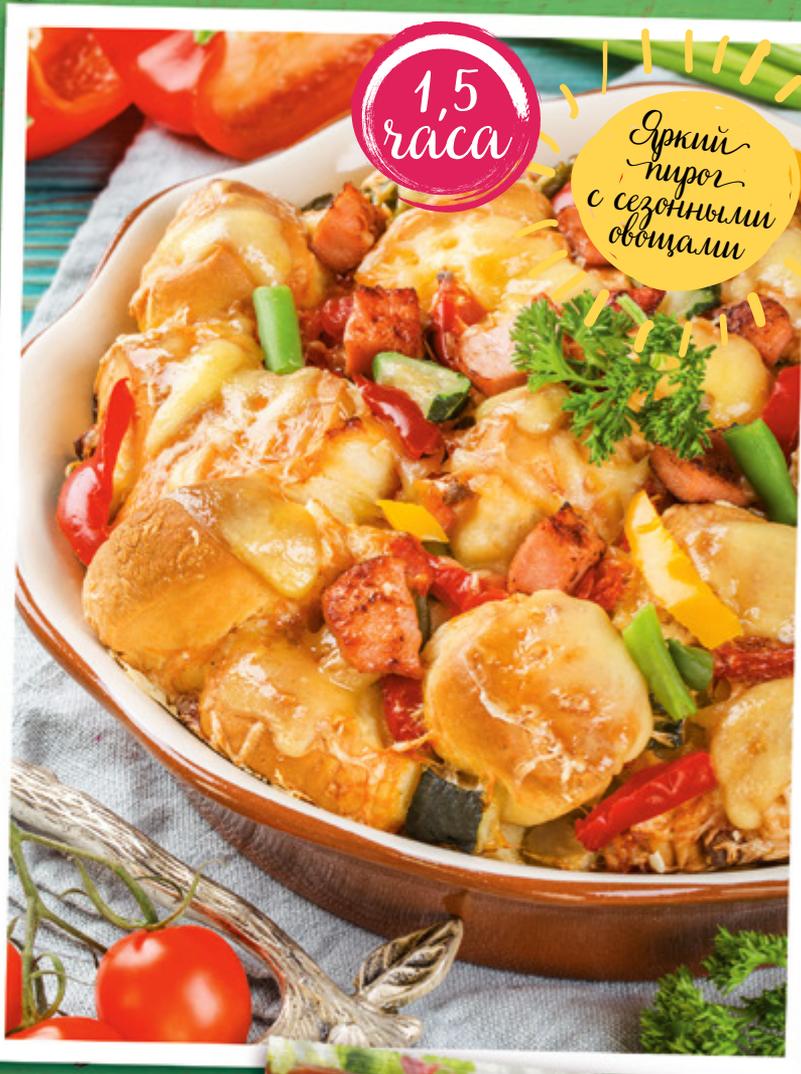


-40%**

95⁹⁹ ~~159⁹⁰~~

ВЕТЧИНА
«БАРСКАЯ»
ЕКГФ, нар.,
150 г

СЫР
РОССИЙСКИЙ «Д»
50%, тертый, 150 г



**15
рубля**

Яркий
пирог
с сезонными
овощами



-30%**

67⁹⁹ ~~97⁹⁰~~

Российский
тертый



СМЕСЬ
ЗАМОРОЖЕННАЯ
«ПАПРИКАШ»
O'GOROD
400 г



-20%**

39⁹⁹ ~~49⁹⁰~~

ПАПРИКАШ

Отборные
овощи!

Д ДИКСИ

1. Для дрожжевого теста: в теплом молоке (250 мл) растворите дрожжи (1 пакетик). Добавьте яйцо, сахар (1 ч. л.), соль (1/2 ч. л.) и постепенно введите муку (600 г). Вымесите тесто и добавьте в него растопленное и охлажденное сливочное масло (70 г). Поставьте тесто в теплое место на 40 минут.
2. Когда оно поднимется, обомните, скатайте колбаской и разрежьте на небольшие куски-кубики. Уложите их в хаотичном порядке в круглую форму для выпекания.
3. Овощную смесь «Паприкаш» (1 пакет) разморозьте, смешайте с порезанной мелкими кубиками ветчиной (1 упаковка) и колбасой (200 г «Докторской» и 200 г «Фермерской»). Высыпьте все ингредиенты на тесто и густо посыпьте тертым сыром (100 г).
4. Выпекайте при 180 °С 30-35 минут.

**ПЕЛЬМЕНИ БОГАТЫРСКИЕ
С ГОВЯДИНОЙ «ТАЛОСТО», 900 г**



-30%**
173⁹⁰ ~~248⁹⁰~~

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



-40%**
99⁹⁹ ~~166⁹⁰~~

**КОЛБАСА
«ФЕРМЕРСКАЯ»
«Черкизово», вар., 500 г**

**КОЛБАСА
«ДОКТОРСКАЯ»
ЕКГФ, вар., в/у, 450 г**

-30%**
169⁰⁰ ~~241⁹⁰~~



**НАПИТОК
«БАЙКАЛ»
б/а, п/б,
1977, 1,5 л**

-30%**
49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~
ЗА 1,5 ЛИТРА

**НАПИТОК
MOON BERRY
сокодержатель,
fresh strawberry
с кусочками
клубники,
п/б, 1,5 л**

-40%**
64⁹⁹ ~~108⁹⁰~~
ЗА 1,5 ЛИТРА



**КЕТЧУП
ТОМАТНЫЙ
ASTORIA
д/пак, 330 г**

-40%**
44⁹⁹ ~~74⁹⁰~~

Рецепт от Золушки

Любой обед очень легко превратить в настоящий сказочный пир. Например, если подать густой суп-пюре в ярких рыжих тыквах. Добавьте копчености — и обеденный стол сразу окутает аппетитный аромат дымка.

-25%**
29⁹⁹ ~~39⁹⁰~~

ХЛЕБЦЫ «МОЛОДЦЫ»

бородинские
цельнозерновые,
150 г



Рецепт

1. У тыквы (1 кг) срежьте верхушку и вычистите мякоть. Основание оставьте для подачи, а мякоть нарежьте средними кубиками, отварите в подсоленной воде в течение 20 минут. Слейте воду и разбейте тыкву блендером в пюре.
2. В кастрюлю налейте растительное масло и обжарьте измельченный репчатый лук (1 шт.) до прозрачности. Добавьте мелко порезанный чеснок (2 зубчика), морковь (300 г) и сельдерей (140 г), приправьте солью и перцем и обжаривайте в течение 4–5 минут.
3. Влейте в кастрюлю бульон (500 мл), доведите до кипения и варите, пока овощная смесь не станет мягкой. Затем снимите кастрюлю с огня и разбейте овощи блендером в пюре.
4. Верните кастрюлю на огонь и добавьте в суп плавленый сыр (200 г). Мешайте, пока сыр полностью не растворится.
5. Соедините сырно-овощной бульон с тыквенным пюре и кипятите еще в течение 3–4 минут, пока суп не загустеет. В конце добавьте измельченную и обжаренную балыковую колбасу (200 г).
6. Подавайте в большой тыкве или в нескольких маленьких, порционно.

1 час

Тыквенно-сырный суп с копченостями



КОЛБАСА БАЛЫКОВАЯ «ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ»

«Черкизово»,
в/к, 400 г

-30%**
149⁰⁰ ~~212⁹⁰~~



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «КАРАТ»

для супа, с луком,
55%, фольга,
90 г



-25%**
22⁹⁹ ~~30⁹⁰~~

-25%**

ЛАВРОВЫЙ
ЛИСТ KAMIS
5 г

36⁹⁹ ~~49⁹⁰~~



Д ДИКСИ

-25%**

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~



ФУНДУК ЖАРЕНЫЙ
«Восточный калейдоскоп», 80 г

ПИВО
«ЖИГУЛИ
БАРНОЕ»
св., б/а, ж/б, 0,5 л



-30%**

36⁹⁹
~~52⁹⁰~~

БЕКОН
«ПО-ЕГОРЬЕВСКИ»
ЕКФ, с/к, нарезка, 100 г



-30%**

119⁰⁰
~~170⁹⁰~~

ТЕСТО
«ЗВЕЗДНОЕ»
слоеное бездрожжевое,
500 г



-40%**

49⁹⁹
~~83⁹⁰~~

Добавьте
В СПИСОК

-30%**

129⁹⁰
~~185⁹⁰~~
ЗА 1,8 ЛИТРА

МАСЛО
«БЛАГО»
подсолнечное
раф., 1,8 л



КУБАНСКИЕ СЕМЕЧКИ
по-домашнему,
обжаренные, 100 г

-25%**

24⁹⁹
~~33⁹⁰~~



Необычный ХОТ-ДОГ

30
мин.



-50% **

149⁰⁰
298⁹⁰



СОСИСКИ «КЛИНСКИЕ»
«Клинский мясокомбинат»,
ц/о, 460 г

Супер хот-доги

1. Приготовьте картофель способом хашбраун: натрите картошку (200 г) на терке и несколько раз промойте холодной водой, чтобы вымыть крахмал. Добавьте в массу яйцо (1 шт.) и обжарьте на растительном масле на сильном огне.
2. Выньте картофель и в той же сковороде обжарьте измельченный бекон (50 г), а затем сосиски (4 шт.) до хрустящей корочки.
3. Приготовьте глазунью из расчета 1 яйцо на один хот-дог. Булочки надрежьте посередине и обжарьте на сухой сковороде.
4. Соберите хот-дог: на булочку выложите картофель, затем сосиски и глазунью. Посыпьте беконом и зеленым луком

СОСИСКИ
«ФЕРМЕРСКИЕ»
«ЧЕРКИЗОВО»
з/а, 650 г

-25% **

139⁰⁰
185⁹⁰



САРДЕЛЬКИ «ТЕЛЯЧЬИ»
ЕКФ, в/у, 400 г



-25% **

129⁰⁰
172⁹⁰

Д ДИКСИ

А вы знали, что картошка отлично уживается с сосиской на хрустящей булочке? Такой необычный хот-дог — очень вкусное и сытное начало дня.

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



-25%**

99⁹⁹ ~~133⁹⁰~~

КОЛБАСА
«НАПОЛИ»
нар., с/к, в/у,
«Ремит», 100 г

СЫРОК-СУФЛЕ
«Б.Ю. АЛЕКСАНДРОВ»
глазированный
с ванилью,
15%, 40 г



-20%**

19⁹⁹ ~~24⁹⁰~~

СЫРОК ГЛАЗИРОВАННЫЙ
«ПРОСТОКВАШИНО»
в асс.: сгущенка, ванильный,
20%, 40 г

-30%**

29⁹⁹ ~~42⁹⁰~~

ПОДУШЕЧКИ
«ЛЮБЯТОВО»
с молочной
начинкой, 175 г



-25%**

33⁹⁹ ~~45⁹⁰~~



-25%**

66⁹⁹ ~~89⁹⁰~~

ПОДУШЕЧКИ
«ЛЮБЯТОВО»
с шоколад. начинкой,
250 г

ПЮРЕ «ФРУТОНЯ»¹

в асс.: яблоко-персик-сливки
с/сах., яблоко-груша-сливки,
яблоко-банан-сливки, из груш
и яблок, яблоко, с/б, 250 г



-20%**

41⁹⁹ ~~52⁹⁰~~



Золотое ЧАЕПИТИЕ



-25%**

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

ТОРТ
«ТВОРОЖНО-
ЙОГУРТОВЫЙ»
«ЧЕРЕМУШКИ»
400 г



-20%**

69⁹⁹
~~87⁹⁰~~

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ
«КАРАТ»
шоколадный,
30%, п/ст, 230 г



-25%**

149⁹⁰
~~199⁹⁰~~

ПИРОЖНОЕ
«МЕЧТА»
«ВЕНСКИЙ ЦЕХ»
200 г



КОНФЕТЫ
«ДЖЕК»
KONTI
вес., 100 г

-30%**

19⁹⁰
~~28⁴⁹~~



-25%**

69⁹⁹
~~93⁹⁰~~

КРУАССАНЫ «БЕЙКЕР
СТРИТ»
с начинкой
со вкусом шоколада,
400 г



-20%**

23⁹⁹
~~29⁹⁰~~

ПИРОЖНОЕ KINDER
МОЛОЧНЫЙ ЛОМТИК
с молочной начинкой,
28 г



-40%**

19⁹⁰
~~33¹⁹~~

КОНФЕТЫ
«ЗОЛОТАЯ
ЛИЛИЯ» KONTI
вес., 100 г

Бабье лето —
хороший повод устроить
чаепитие в осеннем
саду. Накройте сладкий
стол и насладитесь
чашечкой чая
в окружении оранжево-
золотых деревьев.



ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



-30% **

189⁹⁰
~~271⁹⁰~~

ЧАЙ LIPTON
YELLOW LABEL
100 пак., 200 г

ВОДА
ПИТЬЕВАЯ
MEVER

природная
столовая,
н/газ, п/б,
1,5 л



-50% **

29⁹⁹
~~59⁹⁰~~

ЗА 1,5 ЛИТРА

НАПИТОК
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

в асс.: Pepsi cherry,
Mirinda, 7UP, 1,25 л

-20% **

54⁹⁹
~~68⁹⁰~~

ЗА 1,25 ЛИТРА



ВОДА ПИТЬЕВАЯ
MEVER

минеральная,
н/г, с/б, 0,5 л

-40% **

34⁹⁹
~~58⁹⁰~~

ПЛЕД
флисовый, 130 x 170 см

-30% **

299⁹⁰
~~428⁹⁰~~



ВАРЕНЬЕ
«МИЛА ВАРИЛА»

в асс.: клубничное,
малиновое, 380 г

-25% **

79⁹⁹
~~106⁹⁰~~



ДЛЯ ЯРКОЙ ОСЕНИ

-20%**

159⁹⁰
~~199⁹⁰~~



МИЦЕЛЛЯРНАЯ ВОДА NIVEA 3в1
для снятия макияжа,
400 мл



-30%**
199⁹⁰
~~285⁹⁰~~

КРЕМ ОЧИЩАЮЩИЙ «ЧИСТАЯ КОЖА»
3в1 Garnier,
150 мл

МАСКА ТКАНЕВАЯ GARNIER

в асс.: свежесть для нормальной и комбинированной кожи, увлажнение + аквабомба

-30%**

89⁹⁹
~~128⁹⁰~~



-30%**

99⁹⁹
~~142⁹⁰~~



ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША PALMOLIVE «РОСКОШЬ МАСЕЛ», 250 мл

-30%**

119⁹⁰
~~171⁹⁰~~

ДЕЗОДОРАНТ FA
в асс.: pink passion женский, recharge мужской, 200 мл

-30%**

129⁹⁰
~~185⁹⁰~~

ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША OLD SPICE WHITEWATER
250 мл

Осенью природа меняет краски — почему бы и вам не попробовать? Стать эффектной блондинкой или жгучей брюнеткой — так легко и увлекательно. А легкие кремы, шампуни и гели для душа помогут вам остаться неотразимой, какой бы образ для себя вы ни выбрали.

МОРОШКОВЫЙ МОЛОДИЛЬНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ТЕЛА
«Морошка Агафьи», 300 мл

-25%**
69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~



-25%**
69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

СКРАБ ДЛЯ ТЕЛА «МОРОШКА НА САХАРЕ»
«Морошка Агафьи», 300 мл

-25%**
99⁹⁹ ~~133⁹⁰~~

БАЛЬЗАМ НАТУРА КАМЧАТКА «ЭНЕРГИЯ ВУЛКАНА»
укрепление и сила волос, 280 мл

ШАМПУНЬ НАТУРА КАМЧАТКА «ЭНЕРГИЯ ВУЛКАНА»
укрепление и сила волос, 280 мл



-40%**
59⁹⁹ ~~99⁹⁰~~

-40%**
69⁹⁹ ~~116⁹⁰~~

ШАМПУНЬ DOVE
в асс.: Repair therapy интенсивное восстановление, Hair therapy объем и восстановление, 250 мл

КРАСКА ДЛЯ ВОЛОС PALETTE
в ассортименте

ЧИСТО И БЫСТРО

Подготовьте дачу или квартиру к зиме, наполнив их чистотой и свежестью. Сделать это веселее и легче, если взяться за дело вместе и вооружиться специальными чистящими средствами.

-25%**
169⁹⁰
226⁹⁰

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО DOMESTOS для унитаза ультраблеск, 1 л + чистящий крем Cif Лимон, 230 мл



СРЕДСТВО ДЛЯ ПОСУДЫ UNICUM

в асс.: апельсин-бергамот, зеленый чай, 550 мл

-40%**
79⁹⁹
133⁹⁰



ЦЕЛЫХ X2 ПО ЦЕНЕ ОДНОЙ

-25%**
199⁹⁰
266⁹⁰

ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА GLADE в асс.: освежающий лимон, сочные ягоды, 269 м

-40%**
159⁹⁰
266⁹⁰



-40%**
399⁹⁰
666⁹⁰



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК АТАСК в асс.: Bio EX, Multiaction, 1 кг

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО CILLIT от известкового налета и ржавчины, 2 x 450 мл

Лайфхак



Наполните ванную комнату ароматом чистоты и свежести с помощью самодельных «бомбочек» для туалета. Все, что нужно для их изготовления, наверняка найдется на вашей кухне:

1. В большой миске смешайте 1 стакан соды, ¼ стакана лимонной кислоты и 1 столовую ложку средства для мытья посуды.
2. Аккуратно перемешайте венчиком и разложите по формочкам. Отлично подойдут формы для приготовления льда или для выпечки.
3. Поставьте форму на 4 часа, а лучше даже на целую ночь в прохладное место. Когда смесь высохнет, аккуратно извлеките «бомбочку» и киньте ее в унитаз. Остальные «бомбочки» храните в плотно закрытом контейнере и используйте по мере необходимости.

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложение действительно с 7 по 27 сентября 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. ***Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете прислать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 7.09.2017 г.
по 27.09.2017 г.
БИЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАСОВЫЙ УЗЕЛ